

# *sommerliche Flußkrebssuppe mit Kräutern*

man nehme

## **Zutaten für 4 Portionen**

300 g ausgelöstes Flußkrebisfleisch  
1 Bund Lauchzwiebeln  
125 g Möhren  
3 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
125 g gemischte Kräuter  
(z.B. Pimpinelle, Kerbel, Schnittlauch, Estragon)  
1 unbehandelte Zitrone  
40 g Krebsbutter  
2 Gläser Hummerfond  
200 ml Weißwein  
200 ml Schlagsahne  
Salz, Pfeffer  
1 Dose Safranfäden

## **Zubereitung:**

Lauchzwiebeln putzen und waschen.  
Eine Lauchzwiebel in hauchdünne lange Streifen schneiden und beiseite legen.  
Restliche Lauchzwiebeln in Ringe schneiden.  
Möhren schälen und fein würfeln.  
Schalotten und Knoblauch schälen und würfeln.  
Kräuter waschen, trocken tupfen, von den Stielen zupfen und fein schneiden.  
Zitrone waschen, trocknen, Schale abreiben und Saft auspressen.

Krebsbutter in einem Topf erhitzen.  
Schalotten, Knoblauch und Möhren darin andünsten.  
Mit Hummerfond, Weißwein und Sahne ablöschen,  
mit Salz, Pfeffer und Safran würzen und 10 Minuten köcheln lassen.

Lauchzwiebelringe zufügen und weitere 2 - 3 Minuten köcheln lassen.  
Danach Kräuter, Flusskrebisfleisch, Zitronensaft und -schale zufügen.  
Noch einmal erhitzen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Mit Lauchzwiebelstreifen verzieren.  
Dazu knuspriges, lauwarmes Baguette servieren.  
(Quelle FIZ)

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

*Guten Appetit*

**LACHSKONTOR** ... denn das Leben ist zu kurz um schlecht zu essen

*Ihr Markus Hoffmann*

---

## IMPRESSUM

Lachskontor GmbH Am Lunedeich 108  
27572 Bremerhaven  
Telefon 0471 / 76 032  
Fax 0471 / 77 059  
mail@lachskontor.de  
<http://www.lachskontor.de>